SELECTYS LA CROQUANTE

Levure pour l'élaboration des vins blancs et rosés frais et intenses.

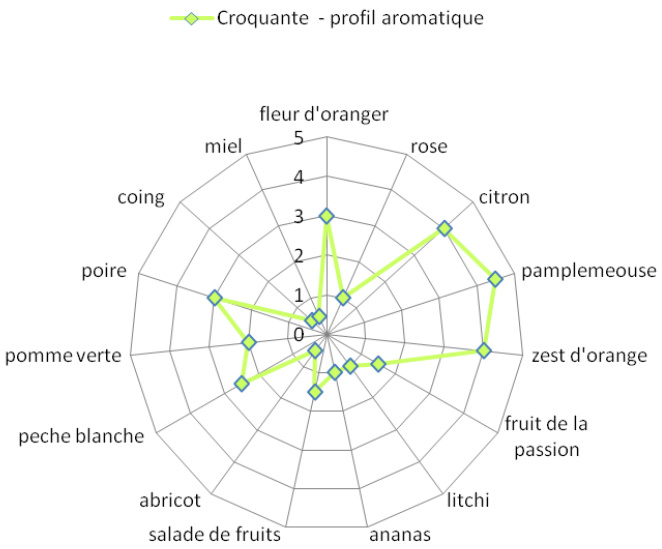
CARACTERISTIQUES

SELECTYS LA CROQUANTE est une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à augmenter la fraîcheur aromatique et la vivacité des vins blancs et rosés. Particulièrement recommandée pour atténuer le caractère alcooleux de certains vins. Elle produit des vins aux arômes intenses et frais d'agrumes (pamplemousse), de fruits à chair blanche (poire, pêche blanche…)

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Production importante d'esters fermentaires aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, favorise la fraîcheur et la vivacité en bouche.



Caractéristiques fermentaires :

SELECTYS LA CROQUANTE est une levure robuste qui permet de conduire la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions même en conditions de stress (basses température et turbidité …)

- Facteur Killer : neutre
- Plage optimale de température de fermentation : 8 à 15 °C
- Vitesse de fermentation : rapide à très rapide

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible à très faible
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO_2 : très faible
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : 7-9 g/L

L'utilisation du nutriment **VIVACTIV ARÔME** riche en acides aminés permet de favoriser la production d'esters fermentaires.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 10 kg (20 x 500g).

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company